

Sin crueldad animal: cómo es el proceso de la empresa que hace carne de manera artificial

10/11/2024



La startup israelí llamada **Future Meat Technologies** tiene su empresa que **produce carne cultivada in vitro a gran escala**. Se trata de un suceso para la industria alimenticia. El complejo está ubicado en Rehovot, a pocos kilómetros de Tel Aviv, con la capacidad de fabricar cerca de 500 kilos diarios de carne, que representan unas cinco mil hamburguesas.

Rom Kshuk, CEO de la compañía, mencionó en la apertura que se trató de «un gran paso en el camino hacia el mercado de Future Meat Technologies. **Tener una línea industrial en funcionamiento acelera procesos clave como la regulación y el desarrollo de productos**».

✘ *Hay distintos tipos de carnes preparadas artificialmente.*

Foto: Future Meat Technologies.

Cómo es la carne artificial producida en Israel

El proceso de fabricación de estos productos está en tomar células animales patentadas y ubicarlas en un biorreactor, que es un sistema que mantiene un ambiente activo biológicamente para simplificar el crecimiento de cultivos celulares, tejidos o microorganismos. Dentro de este sistema, las células no detienen su crecimiento.

El resultado que arroja es **la clase de carne que se busque, sin necesidad del asesinato de ningún animal**. La tecnología de las instalaciones ayuda a que la creación de estos productos se mucho más rápida que lo habitual, principalmente por una cuestión de no tener que esperar a que se realice todo el proceso que comienza con la crianza de un espécimen.

«Después de demostrar que la carne cultivada puede alcanzar la paridad de costos más rápido de lo que anticipó el mercado, esta instalación de producción **es el verdadero cambio de juego**», apuntaron.

✘ *Este novedoso método prepara carne sin la crueldad animal.*
Foto: Unsplash

Otro punto muy destacado de Futuro Meat Technologies está en su búsqueda por la sostenibilidad. Sin la crueldad animal, **se genera un 80% menos de emisiones de gases de efecto invernadero**, además de que necesitan de 99% menos de tierra y disminuir un 95% el uso de agua dulce.

«**Nuestro objetivo es hacer que la carne cultivada sea asequible para todos**, al tiempo que nos aseguramos de producir alimentos deliciosos que sean tanto saludables como sostenibles., ayudando a asegurar el futuro de las

generaciones venideras», apuntaron.

De cara al futuro, esperan que la industria de la carne cultivada toque los 352,4 millones de dólares para 2028. De todos modos, uno de los desafíos está en abaratar los costos de producción, aunque se dieron avances significativos desde la producción de la primera hamburguesa cultivada en 2013.

Fuente: Canal 26